

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТОМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

Расчет продуктов для организации питания в походе

Методическая разработка
урока по *МДК 02.01* **Технология и организация сопровождения**
туристов

Разработчик:
М.А. Лунина
Мастер производственного обучения
Первой категории

Томск-2019г

Пояснительная записка к уроку

Предмет: МДК 02.01 «Технология и организация сопровождения туристов»
специальности 43.02.10 «Туризм»;

Тема урока: Расчет продуктов для организации питания в походе

Тип урока: урок закрепления знаний

Методики и технологии: словесный, наглядный, технология проблемного обучения

ОК отрабатываются в рамках этого урока:

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности

Данный урок формирует умения (способности):

- принимать решения в нестандартных ситуациях;
- умения находить нужную информацию и пользоваться ей для выполнения заданий;
- обобщать полученный материал;
- применять полученные знания на практических занятиях;
- делать выводы по проделанной работе

Технологическая карта

Этапы занятия	Цель этапа	Время	Содержание деятельности		Средства	Формы и методы
			Преподаватель	Обучающийся		
1. Организационный момент	Организовать и настроить обучающихся на работу.	5	Проверяет явку и готовность обучающихся к уроку. Сообщает тему и цели урока. Реализует мотивационный компонент. Актуализация знаний.	Знакомятся с темой и целью урока. Формой работы.	Эпиграф	Фронтальная . Объяснение педагога
2.Этапы :						
2.1 повторение	Вспомнить пройденный материал	5	Проверяет пройденный материал	Отвечает на вопросы преподавателя	Беседа	Фронтальная
2.2 проблемная ситуация	Научиться принимать решения в проблемных ситуациях	5	Озвучивает проблемную ситуацию	Слушает проблемную ситуацию	Раздаточный материал	Наглядный, объяснение педагога
2.3 постановка проблемы	Как правильно составить меню питания на время похода?	15	Озвучивает вопросы наводящие на выполнения задания	Фиксирует новую информацию для решения проблемной ситуации	КОНСПЕКТ , раздаточный материал	Наблюдение
2.4 выполнения задания	Составить меню питания для конкретного тура Презентация меню и обоснования	30		Демонстрация меню		Наблюдение , объяснение педагога
		10	Показ примерного меню	Исправление ошибок	Критерии оценивания	
2.5 закрепление	Дописать/исправить	15				Фронтальная

	допущенные ошибки					беседа
3. Подведение итогов. Выдача домашнего задания. Рефлексия.	Уметь анализировать деятельность.	5	Рефлексия занятия.	Анализируют свою деятельность, выявляют причины возникающих затруднений и пути их преодоления.	Вопросы для рефлексии на доске.	Фронтальная беседа.

Дисциплина: МДК 02.01 «Технология и организация сопровождения туристов специальности 43.02.10 «Туризм»

Тема урока: Расчет продуктов для организации питания в походе

Тип урока: урок закрепления знаний и получение новых знаний

Вид урока: комбинированный (лекция с элементами беседы, выполнение практического задания по пройденному материалу)

Время проведения урока:90 мин.

Цель урока: Ознакомление учащихся с требованиями к продуктам питания для похода, дневным рационом питания, научить составлять меню с учетом сложности похода

Задачи:

Воспитательная: внимательность при составлении меню питания, аккуратность выполнения задания, интерес к профессии;

Обучающая: научить обучающихся учитывать специфику походов , закрепить и усовершенствовать знания по пройденному материалу;

Развивающая: развивать наблюдательность, внимание, память

Методическое обоснование урока: активизация самостоятельной деятельности обучающихся на уроке, через применение методик проблемного обучения, наглядного и словесного обучения

Форма организации деятельности обучающихся: индивидуальная, групповая

Материально-техническое оснащение: *компьютер, проектор, интернет*

Раздаточный материал: программа похода, калорийность продуктов таблицей

Межпредметные связи:

- «Организация туризма»
- «Технология организации туроператорской деятельности»
- «Технология продаж и продвижения турпродукта»

Критерии оценки:

10-9 баллов – отлично

8-7 баллов - хорошо

6-4 баллов - удовлетворительно

3 и менее баллов - неудовлетворительно

Основные показатели оценки		Баллы
1.	Определена продолжительность похода	1
2.	Определена продолжительность похода	1
3.	Определен количество туристов в группе	1
4.	Определена сложность похода	1
5.	Определен правильно режим питания	1
6.	Составлено питание на каждый день	1
7.	Посчитано калорийность каждого приема пищи	1
8.	Итоговая калорийность одного дня соответствует нормам	1
9.	Составлено меню на весь маршрут	1
10.	Итоговая работа оформлена в презентации	1
	Итого	10